

# Italienske lækkerier

*Isdesserter · Kagedesserter · Portionsanrettet · Kager*



# Italiensk is

*Portionspakkede – klar til servering*

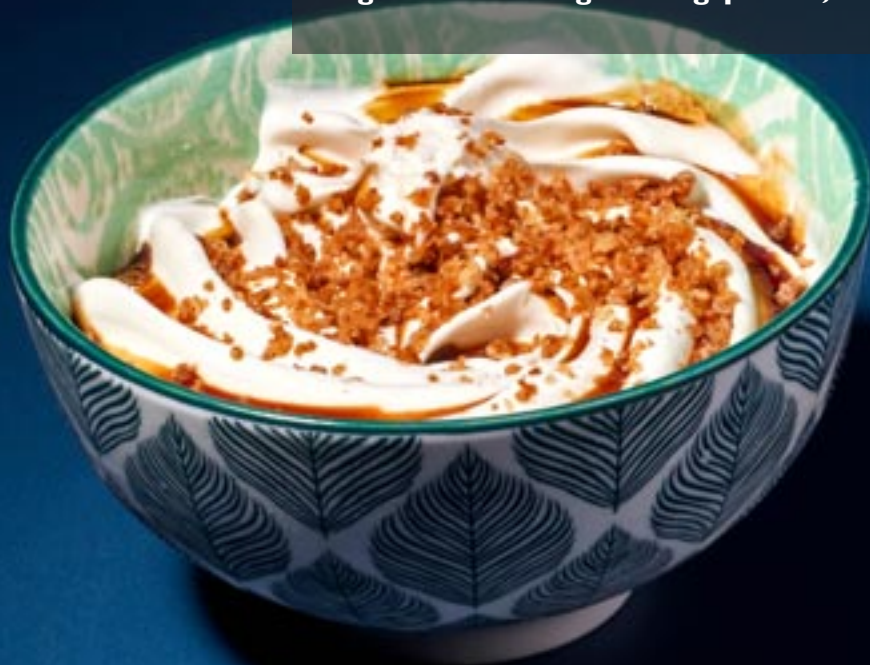
Vores smagfulde enkeltportioner er klar til enhver lejlighed. Kunsten fra gamle istraditioner smelter sammen med eksperimenternes kreativitet og skaber enestående smagsoplevelser, du ikke må gå glip af.

Server dem for dine gæster i en elegant og original indpakning. I en praktisk, færdig portion præsenteres smagen af en tradition, der har

gjort sig bemærket verden over for sin forfinelse af smagsoplevelsen.

Vores produkter kombinerer innovativt design med omhyggelig opmærksomhed på detaljer, skabt til at tilfredsstille enhver smag.

**Skriv til os på [carefood@carefood.dk](mailto:carefood@carefood.dk) eller ring tlf. 76 12 21 00 for yderligere information og besøg af vores konsulent der gerne medbringer smagsprøver,**









### Coppa Orientale, chokolade

Item No 360070, 8 x 95 gr. (160 ml) pr. karton

- Mælkeis med topping af chokolade, dekoreret med knuste amarettokiks, nødder og mørk chokolade
- Single pack, assorterede skåle
- Ingen spild

Tilberedning:

Klar til konsumering



### Coppa Orientale, panna cotta

Item No 360071, 8 x 95 gr. (160 ml) pr. karton

- Panna cotta is med topping af karamel, dekoreret med knuste amarettokiks,
- Single pack, assorterede skåle
- Ingen spild

Tilberedning:

Klar til konsumering



### Coppa Orientale, maracuja

Item No 360072, 8 x 95 gr. (160 ml) pr. karton

- Kokosis med topping af passionsfrugt, dekoreret med kokosmel
- Single pack, assorterede skåle
- Ingen spild

Tilberedning:

Klar til konsumering



### Coppa Agadir, mascarpone e amarena

Item No 360051, 6 x 90 gr. (144 ml) pr. karton

- Mascarponeis med topping af amarena kirsebær
- Single pack, assorterede skåle
- Ingen spild

Tilberedning:

Klar til konsumering



### Coppa Agadir, noci e fichi

Item No 360055, 6 x 90 gr. (144 ml) pr. karton

- Valnøddeis med topping af karameliserede figer
- Single pack, assorterede skåle
- Ingen spild

Tilberedning:

Klar til konsumering



### Coppa Agadir, lemon cookies

Item No 360053, 6 x 90 gr. (144 ml) pr. karton

- Is med smag af cookies med topping af lemon
- Single pack, assorterede skåle
- Ingen spild

Tilberedning:

Klar til konsumering



### Coppa Agadir, sorbetto agrumi di Sicilia

Item No 360057, 6 x 90 gr. (144 ml) pr. karton

- Blodappelsin og lemon sorbet
- Single pack, assorterede skåle
- Ingen spild

Tilberedning:

Klar til konsumering





### Italiensk Is i portionsglas, jordbær

Item No 360322, 6 x 80 gr. (144 ml) pr. karton

- Italiensk jordbæris og jordbærsauce, med bær på toppen
- Ingen spild

Tilberedning:

Klar til konsumering



### Italiensk Is i portionsglas, karamel

Item No 360325, 6 x 80 gr. (144 ml) pr. karton

- Italiensk karamelis og karamelsauce og amaretto kiks
- Ingen spild

Tilberedning:

Klar til konsumering



### Italiensk Is i portionsglas, lemon

Item No 360327 6 x 80 gr. (144 ml) pr. karton

- Italiensk lemon is med lemonsauce og citronskal på toppen
- Ingen spild

Tilberedning:

Klar til konsumering



### Italiensk Is i portionsglas, choko/mint

Item No 360329, 6 x 80 gr. (144 ml) pr. karton

- Italiensk mintis og chokoladesauce, med chokolade drys på toppen
- Ingen spild

Tilberedning:

Klar til konsumering



### Italiensk Is i portionsglas, choko

Item No 360328, 6 x 80 gr. (144 ml) pr. karton

- Italiensk chokolade og mælkeis med chokoladesauce, og chokolade drys på toppen
- Ingen spild

Tilberedning:

Klar til konsumering









### Italiensk Is i portionsglas, amarena

Item No 360323, 6 x 80 gr. (144 ml) pr. karton

- Italiensk mælkeis med kirsebær Amarena, kirsebær sauce pyntet med kirsebær
- Ingen spild

Tilberedning:

Klar til konsumering



### Italiensk Is i portionsglas, pistacie/amarena

Item No 360364, 6 x 80 gr. (144 ml) pr. karton

- Italiensk pistacie is og kirsebærsauce, dekoreret med pistacienødder
- Ingen spild

Tilberedning:

Klar til konsumering



### Italiensk Is i portionsglas, cookies

Item No 360330, 6 x 80 gr. (144 ml) pr. karton

- Italiensk cookiesis med cookiesauce og cookie stykker
- Ingen spild

Tilberedning:

Klar til konsumering



### Italiensk Is i portionsglas, sukkerfri jordbær/vanilje

Item No 360337, 6 x 80 gr. (144 ml) pr. karton

- Italiensk sukkerfri jordbær/vanilje is
- Ingen spild

Tilberedning:

Klar til konsumering



### Italiensk Is i portionsglas, saltet karamel

Item No 360361, 6 x 80 gr. (144 ml) pr. karton

- Italiensk karamel is med en tyk saltkaramelsauce, pyntet med karamel på toppen
- Ingen spild

Tilberedning:

Klar til konsumering



### Italiensk Is i portionsglas, irish coffee

Item No 360290, 6 x 90 gr. (170 ml) pr. karton

- Italiensk fløde og kaffeis med dobbelt whiskey ripple i flot glas.
- Ingen spild

Tilberedning:

Klar til konsumering





### Italiensk Spumone iskage med nødder og pistacie

Item No 250590, 12 x 180 gr. (90 ml.) pr. karton

- Lag af is med smag af hasselnød, pistacie og vanillecreme på en lagkagebund med pistaciecrunch
- Ingen spild
- Kommer i praktisk form og er hurtig og enkel at servere direkte fra frost.
- Praktisk transportemballage – velegnet til takeaway

Tilberedning:  
Klar til konsumering



### Sgrollino Caffé

Item No 360372, 8 x 1000 ml. pr. karton

- Sorbetto en typisk italiensk kaffedrik som serveres kold og er perfekt som en let dessert eller en forfriskende drik
- Ingen spild

Tilberedning:  
Klar til konsumering



### Italiensk Is, cassata

Item No 253529, 16 x 120 gr. (185 ml.) pr. karton

- Den berømte Sicilianske is dessert med vanilje creme, pistacie, kagebund og kandiseret frugter
- Ingen spild

Tilberedning:  
Klar til konsumering



### Tartufo nero m/kerne

Item No 250070, 12 x 100 gr. (125 ml.) pr. karton

- Italiensk iskugle med kakaos med flydende chokoladekerne og dækket med kakao.
- Ingen spild
- Praktisk transportemballage – velegnet til takeaway

Tilberedning:  
Klar til konsumering



### Tartufo bianco m/kerne

Item No 250065, 12 x 100 gr. (125 ml.) pr. karton

- Iskugle af italiensk vanilleis med hjerte af kaffeis, overtrukket med knust marengs.
- Ingen spild
- Praktisk transportemballage – velegnet til takeaway

Tilberedning:  
Klar til konsumering



**RICKY**



LOONEY TUNES and all related characters and elements  
are trademarks of and © Warner Bros (USA)



### Warner Bros iskop, 4 figurer

Item No 360380, 12 x 65 gr. (120 ml.) pr. karton

- Plastkopper fyldt med vanille- og chokoladeis (i indsats)
- 4 varianter i karton
- Ingen spild

Tilberedning:  
Klar til konsumering



### Tom & Jerry iskop, 2 figurer

Item No 360390, 12 x 65 gr. (125 ml.) pr. karton

- Tom og Jerry - isopper med en lækker italiensk stracciatellais (vaniljeis med chokoladestykker)
- Ingen spild

Tilberedning:  
Klar til konsumering



### Ricky, børneis

Item No 360220, 12 x 60 gr. (115 ml.) pr. karton

- Ricky fyldt med italiensk is med chokolade linser
- Ingen spild

Tilberedning:  
Klar til konsumering



### Rumraket, børneis

Item No 360200, 12 x 60 gr. (110 ml.) pr. karton

- Inde i "rumraketten" er en lækker stracciatellais (vanilje med chokoladestykker) og en lille overraskelse pakket i en pose
- Ingen spild
- Kommer i 3 farver

Tilberedning:  
Klar til konsumering



# Monoportioni

## *Singelpakkede kager*

Lækre Italienske portionspakkede  
desserter af højeste kvalitet med en  
unik smag.

Tø dem hurtigt og sæt direkte på  
bordet til dine gæster.

Ægte glas med plast låg en særdeles  
praktisk transportemballage – vel-  
egnet til takeaway – både som  
frosne og som optøede.

Genanvendelsen for disse portion  
glas er store - det kalder vi bære-  
dygtigt.

**Skriv til os på [carefood@carefood.dk](mailto:carefood@carefood.dk) eller ring tlf. 76 12 21 00  
for yderligere information og besøg af vores konsulent der  
gerne medbringer smagsprøver**











### Tiramisu i portions glas

Item No 253181, 6 x 80 gr. pr. karton

- Tiramisu i flotte portionsglas/dessertglas
- Ingen spild
- Glutenfri

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 2 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 4 dage.



### 3 slags chokolademousse i portions glas

Item No 253187, 6 x 80 gr. pr. karton

- 3 fine lag af chokolademousse (lys, mørk og hvid)
- Ingen spild
- Glutenfri

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 2 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 4 dage.



### Lemon tærte i portions glas

Item No 253190, 6 x 80 gr. pr. karton

- En syrlig lemon creme, crumble, fløde toppet med kandiseret revet citronskal
- Ingen spild
- Glutenfri

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 2 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 4 dage.



### Crème Brûlée i skål

Item No 253189, 8 x 100 gr. pr. karton

- Creme Brûlée en blanding af fløde, delikat vanilje, æggeblommer og sukker
- Ingen spild
- Glutenfri

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 2 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 4 dage.







### Cheesecake lemon

Item No 253133, 6 x 120 gr. pr. karton

- Knasende kiksebund med en luftig ostecreme, toppet med en syrlig lemoncreme
- Ingen spild

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 30 min. serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 4 dage.



### Cheesecake saltet karamel

Item No 253145, 6 x 110 gr. pr. karton

- Knasende kiksebund med en luftig ostecreme, toppet med en saltetkaramel sauce
- Ingen spild

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 30 min. serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 4 dage.



### Cheesecake blåbær

Item No 253130, 6 x 110 gr. pr. karton

- Knasende kiksebund med en luftig ostecreme, toppet med lækre blåbær
- Ingen spild

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 30 min. serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 4 dage.

### Cheesecake chokolade

Item No 253124, 6 x 100 gr. pr. karton

- En knasende kiksebund, let ostecreme, dekoreret med chokoladesnirkler
- Ingen spild

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 30 min. serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 4 dage.



### Chokolademousse i portions glas

Item No 253154, 6 x 70 gr. pr. karton

- Chokolademousse pyntet med chokoladekrymmel
- Ingen spild
- Hurtig og nem at servere

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 1 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 4 dage.



### Cheesecake skovbær i portions glas

Item No 253151, 6 x 70 gr. pr. karton

- Knasende kiksebund med en luftig ostecreme, toppet med eksklusive skovbær
- Ingen spild
- Hurtig og nem at servere

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 1 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 4 dage.



### Tiramisu i portions glas

Item No 253160, 6 x 70 gr. pr. karton

- Tiramisu i flot portionsglas/dessertglas
- Ingen spild
- Hurtig og nem at servere

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 1 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 4 dage.

# Italienske kager

Vores kager og desserter er resultatet af mange års hårdt arbejde, baseret på traditionelle italienske håndværksteknikker, der i 1950'erne udgjorde et levebrød for mange håndværkere i Salento, Italien.

I 1980'erne blev det håndværksmæssige arbejde kombineret med industriel produktion. Samspillet mellem disse to produktlinjer giver

os mulighed for at se fremtiden an med en innovativ tilgang, samtidig med at vi bevarer vores værdier og traditioner.

"Lære af fortiden for at bygge fremtiden": Dette er filosofien bag de lækre italienske konditorivarer.

**Skriv til os på [carefood@carefood.dk](mailto:carefood@carefood.dk) eller ring tlf. 76 12 21 00 for yderligere information og besøg af vores konsulent der gerne medbringer smagsprøver.**





### Cheesecake karamel 1400 gr.

Item No 250860, 1400 gr. pr. karton

- Italiensk cheesecake lavet af en kiksebund med ricotta oste creme, dækket af en velsmagende lag af saltet karamel sauce
- Udskåret i 14 stk.

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 3-4 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 2 dage.



### Cheesecake figer 1600 gr.

Item No 250850, 1600 gr. pr. karton

- Italiensk cheesecake lavet af kiksebund med et lag af blød Ricotta oste creme, fyldt med figen marmelade og pyntet med figen stykker
- Udskåret i 14 stk.

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 3-4 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 2 dage.



### Cheesecake m/røde bær 1450 gr.

Item No 250840, 1450 gr. pr. karton

- Kiksebund med et lag af oste og ricotta creme, dekoreret med røde frugter
- Udskåret i 14 stk.

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 3-4 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 2 dage.

### Italiensk chokolade moussekage 1300 gr

Item No 251240, 1300 gr. pr. karton

- Bund af sandkage dryppet med likør, herpå et lag af chokolade mousse og smukt dekoreret med hakkede hasselnødder og chokolade chips
- Ikke udskåret.

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 3-4 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 2 dage.



### Italiensk hvid chokolade moussekage 1300 gr.

Item No 251260, 1300 gr. pr. karton

- Lagkagebunden er dryppet med sherry og belagt med vanillicreme. Overtrukket med hvid chokolade og kokosflager
- Ikke udskåret

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 3-4 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 2 dage.





### Italiensk citron marengstærte

Item No 251150, 1 x 1300 gr. pr. karton

- Tærtebund med citroncreme. Overtrukket med citronmarengs
- Ikke udskåret

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 3-4 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 2 dage.



### Italiensk amarettolagkage

Item No 251250, 1 x 1300 gr. pr. karton

- Lagkagebunde med lag af creme og flødeskum og pyntet med Amaretto makroner
- Ikke udskåret

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 3-4 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 2 dage.



### Italiensk Frugttærte

Item No 250825, 1 x 1400 gr. pr. karton

- Italiensk frugttærte. Buttedejsbund med kagecreme og mixede frugter
- Udskåret i 14 stk.

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 3-4 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 2 dage.

### Italiensk chokolademoussekage

Item No 251340, 1 x 1300 gr. pr. karton

- Bund af sandkage dryppet med likør, herpå et lag af chokolade mousse og smukt dekoreret med hakkede hasselnødder og chokolade chips.
- Ikke udskåret

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 3-4 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 2 dage.



### Italiensk skovbærtærte

Item No 253679, 1 x 1400 gr. pr. karton

- Italiensk skovbærtærte med Chantilly creme, ribs, blåbær og brombær
- Ikke udskåret

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 3-4 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 5 dage.











### Tiramisu savoiardi

Item No 250510, 1 x 1200 gr. pr. karton

- Blød, cremet italiensk tiramisu med de karakteristiske savoiardi biscuits
- Ikke skåret

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 3-4 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 2 dage.



### Jordbær Tiramisu

Item No 331090, 1 x 1200 gr. pr. karton

- Lagkagebund og Lady fingers dyppet i jordbærlikør og fyldt med cremet mascarponecream, dekoreret med jordbær og jordbærsauce
- Ikke skåret

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 3-4 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 2 dage.



### Mini Tiramisu al mascarpone

Item No 250540, 9 x 110 gr. pr. karton

- Mini portions Tiramisu.
- Ladyfinger dyppet i kaffe med en delikat frisk mascaponecreme, drysset med kakao

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 3-4 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 2 dage.



### Italiensk chokoladesouffle med hvid chokoladecreme

Item No 250580, 12 x 100 gr. pr. karton

- Italiensk chokoladesouffle med lækker flydende hvid chokolade i midten. Kommer i praktisk form og er hurtig og enkel at tilberede direkte fra frost

#### Tilberedning:

- Det frosne produkt sættes i microovnen ved 600 W i ca 60 sek. Hvis optøet 30 sek.
- Bages 4 min. i ovn v/180C



### Italiensk pistaciesouffle

Item No 250620, 12 x 100 gr. pr. karton

- Soufflé med et hjerte af lækker flydende pistaciecreme.

#### Tilberedning:

- Det frosne produkt sættes i microovnen ved 600 W i ca 60 sek. Hvis optøet 30 sek.
- Bages 4 min. i ovn v/180C



### Italiensk chokoladesouffle med chokoladecreme

Item No 250560, 12 x 100 gr. pr. karton

- Soufflé med et hjerte af lækker flydende chokolade. Kommer i praktisk form og er hurtig og enkel at tilberede direkte fra frost.

#### Tilberedning:

- Det frosne produkt sættes i microovnen ved 600 W i ca 60 sek. Hvis optøet 30 sek.
- Bages 4 min. i ovn v/180C







### Italiensk Torta della Nonna

Item No 251163, 1 x 1400 gr. pr. karton

- Et frisk lag af citron creme mellem to lag mørdejsbund pyntet med pinjekerner, mandler og sukkerdrys
- Udskåret i 14 stk.

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 3-4 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 2 dage.



### Italiensk citronmoussekage

Item No 251350, 1 x 1300 gr. pr. karton

- Citronmousse oven på en kagebund som er dyppet med citron likør, pyntet med citrongele og chokoladesnirkler. En kage som er fantastisk på en varm sommerdag
- Ikke udskåret

#### Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 3-4 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 2 dage.





Carefood · Ole Rømers Vej 2 · 6760 Ribe · tel.: 76 12 21 00 · [www.carefood.dk](http://www.carefood.dk) · [carefood@carefood.dk](mailto:carefood@carefood.dk)